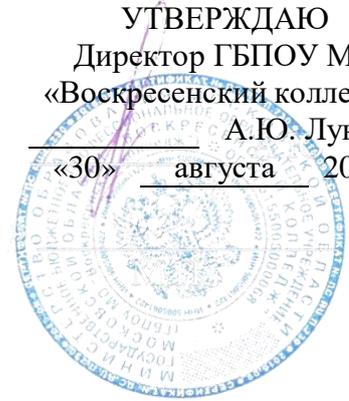


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Воскресенский колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Воскресенский колледж»
А.Ю. Лунина
«30» августа 2022г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовый уровень подготовки

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

Учебный план сформирован с учетом следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885-390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778).

Учебный план вводится с 01.09.2022 г.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по программе базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий 1 сентября.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по программе подготовки специалистов среднего звена.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) сгруппированы по два академических часа.

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной итоговой аттестации, каникулярного времени.

Качество освоения образовательной программы подготовки специалиста среднего звена осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников.

Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками:

«отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»).

В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

Учебная практика реализуется концентрированно, в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется концентрированно, проводится, в основном, на

предприятиях, являющихся социальными партнерами колледжа.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются в рамках модулей:

-ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – учебная 72 часа в 5 семестре, производственная 72 часа в 5 семестре;

-ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – учебная 108 часа в 6 семестре, производственная 108 часа в 6 семестре;

-ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – учебная 72 часа в 6 семестре, производственная 72 часа в 6 семестре;

-ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – учебная 72 часа в 3 семестре, производственная 36 часа в 3 семестре;

-ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – учебная 108 часа в 8 семестре, производственная 108 часа в 8 семестре;

-ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – учебная 36 часа в 8 семестре, производственная 36 часа в 8 семестре;

-ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер) – учебная 36 часа в 3 семестре, производственная 36 часа в 3 семестре;

-ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) – учебная 108 часа в 4 семестре, производственная 36 часа в 4 семестре;

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» разработан на базе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413, реализуемый в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионально образования и основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

Обоснование формирования вариативной части ОПОП

Предусмотренные ФГОС СПО вариативные часы ППССЗ (1290 часа) использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний и умений для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей о введении дополнительных знаний и умений.

Часы вариативной части учебного плана были распределены между следующими структурными элементами:

-введен новый дополнительный профессиональный модуль ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар).

Вариативная часть учебного плана обоснована и распределена следующим образом:

Индекс	Перечень дисциплин и модулей	Объем часов			Обоснование
		Общий объем	Обязательная часть ППССЗ	Вариативная составляющая	
ЕН.01	Химия	128	58	70	Письмо-запрос от работодателя, протокол согласования вариативной части
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	66	56	10	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	74	54	20	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	66	56	10	
ОП.04	Организация обслуживания	72	54	18	
ОП.05	Основы экономики, менеджмент и маркетинг	88	58	30	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	52	44	
ОП.08	Охрана труда	72	66	6	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	78	58	20	
МДК.02.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	186	56	130	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	80	50	30	
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	132	50	82	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	156	58	98	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	176	56	120	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	196	56	140	

МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	154	56	98	
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	208		208	
УП.08.01	Учебная практика	108		108	
ПП.08.01	Производственная практика	36		36	
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	12		12	

Практическая подготовка

Индекс	Перечень дисциплин и модулей	Объем часов
ЕН.01	Химия	50
ЕН.02	Экологические основы природопользования	10
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	40
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	38
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	42
ОП.04	Организация обслуживания	54
ОП.05	Основы экономики, менеджмент и маркетинг	68
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	30
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	70
ОП.08	Охрана труда	44
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	10
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	200
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	420
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	300
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	160
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	500
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	200
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. должностям служащих (Кондитер)	170
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. должностям служащих (Повар)	290
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	144

Порядок аттестации обучающихся

Для всех видов учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ППССЗ, предусмотрена промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Формы промежуточной аттестации:

(«Дифференцированный зачет»), («Экзамен») и («Семестровая оценка»). По дисциплине «Физическая культура» (в цикле БД и ОГСЭ) в каждом семестре («Зачет»), а в последнем семестре («Дифференцированный зачет»). А также допускается проведения комплексных («Дифференцированный зачет») и («Экзамен»).

По профессиональным модулям – экзамен по модулю:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

По профессиональным модулям – квалификационный экзамен:

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. должностям служащих (Кондитер), ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. должностям служащих (Повар).

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены, направленные на проверку сформированных компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы (4 недели) и ее защиты (2 недели).

Сведения о формах проведения государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломного проекта, а также демонстрационный экзамен.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

